



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Wärmeleistung (Kw)</b>	8,5
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	35
<b>Breite (mm)</b>	420
<b>Tiefe (mm)</b>	700
<b>Höhe (mm)</b>	315

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### **GRILL VAPOR Serie 70 0, TOP-Version, 1 GAS-Kochmodul:**

- hergestellt aus **Edelstahl AISI 430** ;
- **Kochfläche** mit den Maßen **390x550 mm** ;
- **Stabgrill** ;
- piezoelektrische Zündung;
- Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement;
- **Wasserschublade unter den Brennern mit manueller Befüllung** ;
- Kochsystem mit **Wärmestrahlung** für **natürliches und gesundes Grillen**, das die besten **organoleptischen und weichen Eigenschaften der Lebensmittel** verbessert und die **Fettverteilung** fördert.

**Grillsystem mit COUNTERTOP GRILLVAPOR®-Technologie** mit manueller Be- und Entladung.

DIE TOP-LÖSUNG ist ideal, um den Platz in der Küche optimal zu nutzen.

Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie **werden Gewichtsverlust (-20 %) und Masseverlust reduziert, um die Portionen gekochter Lebensmittel zu erhöhen**, was große wirtschaftliche Vorteile für diejenigen bringt, die Grillvapor® verwenden. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen** (+ durchschnittlich 20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen) und ermöglicht Ihnen ein gesundes Garen, während die Farben der Speisen lebendig bleiben. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie **verbessert dank des besonderen Kochsystems auch den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln und macht den Einsatz von Gewürzölen und -fetten überflüssig, was zu weiteren wirtschaftlichen Einsparungen führt** .

- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen** .
- **Bessere Wärmeschockabsorption** dank der besonderen Konstruktion.
- **Schnellere Reinigung** , weniger Reinigungsaufwand.
- Erhaltung der Saftigkeit im Inneren des Lebensmittels.
- Weniger Gewichtsverlust: - durchschnittlich 20 % ( **Ersparnis für den Gastronomen** ) .
- Geringerer Verlust an Produktvolumen ( **mehr Portionen bei gleichem Material** ) .

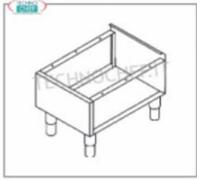
- Weniger Öl- und Gewürzverbrauch ( **Einsparung von Rohstoffen** ).
- Grillvapor®-Technologie für schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillgeräten).
- **Reduzierung der Rauchentwicklung** im Vergleich zu herkömmlichen Grills.
- **Größere gleichmäßige Erwärmung** dank der besonderen Konstruktion.
- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>AS-GV470</b>	VAPOR-GASGRILL-TOP-Version, aus Edelstahl AISI 430, 1 MODUL mit 1 KOCHZONE mit den Maßen 390 x 550 mm, komplett mit Stabgrill, Wärmeleistung 8,5 kW, Gewicht 35 kg, Außenmaße 420 x 700 x 315 mm	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

#### TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>AS-B70/90</b> 	<b>Satz mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an</b>	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

<b>AS-MR47</b> 	<b>Offener Unterschrank - Fordern Sie ein Angebot an</b>	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
--	--	---

<b>AS FT170</b> 	<b>Glatte Grillplatte aus Stahl - Fordern Sie ein Angebot an</b>	<b>€ 0,00</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
--	--	---

SERIE 770 / 770 EL

